

Holunderblütensirup



Zutaten: 40 Stück große Hollerblüten, 2 ½ kg Zucker, 5dag Zitronensäure, 2 ½ l kaltes Wasser, 1 Zitrone (in Scheiben geschnitten)

Alles gut vermengen, 3-4 Tage an einem kühlen Platz stehen lassen, öfters umrühren.

Dann den abgeseihten Sirup in Flaschen mit Gummiverschluss abfüllen und kalt stellen.

Tipp: Die Blütezeit ist Mai / Juni. Damit die Blüten besonders aromatisch sind, sollte man sie früh morgens pflücken. Die Blüten sollten nicht nass sein – sie werden auch nicht gewaschen, sondern nach dem Pflücken nur trocken geschüttelt, damit eventuell vorhandene kleine Insekten abfallen, bzw. abgezupft.